



POROČILO O NASTOPU NA MATTONI GRAND DRINK 2026



Spoštovani člani Društva barmanov Slovenije,

z veseljem poročamo o izjemnem nastopu našega člana Anžeta Šmida na prestižnem mednarodnem tekmovanju Mattoni Grand Drink 2026, ki je potekalo 2. maja 2026 v Karlovih Varih na Češkem.

Mattoni Grand Drink velja za eno najuglednejših svetovnih tekmovanj na področju miksologije, kjer se vsako leto pomerijo najboljši predstavniki nacionalnih barmanskih organizacij z vsega sveta. Letošnjega tekmovanja se je udeležilo 20 tekmovalcev iz Evrope, Amerike in Azije, ki so se pomerili v pripravi inovativnih brezalkoholnih koktajlov na osnovi mineralne vode Mattoni.

Anže Šmid je Društvo barmanov Slovenije zastopal z avtorskim koktajlom »Mattoni Rhapsody – The Fight of Flavours«, ki je navdušil tako s svojo zgodbo kot tudi z dovršeno izvedbo. Koktajl je bil zasnovan kot senzorično popotovanje skozi štiri elemente narave – zrak, zemljo, ogenj in vodo – ter je združeval svežino, kompleksnost in harmonijo okusov.

Osnovo koktajla so sestavljali 4 cl brezalkoholnega destilata Seedlip Garden 108, 1 cl Supasawa Seriously Sour Cocktail Mixer, 4 cl brezalkoholnega napitka Arensbak White Non Alcoholic, 2 cl bazilikega sirupa Dobrote Dolenjske ter 10 cl mineralne vode Mattoni Perliva. Pijačo je dopolnjevala aroma sveže izražene limonine lupinice, ki je koktajlu dodala dodatno svežino in eleganco.

Posebnost predstavitve je bila tudi spremljajoča gastronomska izkušnja. Osrednji okras koktajla je predstavljal hrustljivo pečen kreker v obliki kril, obložen z gelom limone in bazilike ter svežim listom bazilike. Ob koktajlu so bili postreženi še štirje elementi degustacijskega koncepta »Sip & Bite«: element zraka v obliki lahke citrusno-bazilikine pene, element zemlje v obliki zeliščnega kaviarja, element ognja s hrustljivim paradižnikovim krekerjem in umami gelom ter element vode, predstavljen skozi mini degustacijske epruvete koktajla Mattoni Rhapsody v kombinaciji z negazirano mineralno vodo Mattoni. Celotna predstavitve je goste in sodnike vodila skozi premišljeno raziskovanje okusov, tekstur in arom.

S svojo tehnično dovršenostjo, kreativnim pristopom, inovativno recepturo in profesionalno predstavitvijo je Anže že v predtekmovalnem delu navdušil strokovno komisijo ter si zagotovil mesto med petimi najboljšimi tekmovalci, ki so se uvrstili v veliki finale.

V finalnem nastopu je ponovno dokazal svoje znanje, izkušnje in vrhunsko profesionalnost ter med izjemno močno mednarodno konkurenco osvojil odlično 4. mesto na svetu.

Končna razvrstitev finalistov:

1. mesto – Lukáš Jan (Češka)
2. mesto – Iherman Laur (Estonija)
3. mesto – Duc Michael (Švica)
4. mesto – Anže Šmid (Slovenija)

5. mesto – Gasparyan Gohar (Armenija)

Dosežek predstavlja enega najodmevnejših mednarodnih uspehov Društva barmanov Slovenije v zadnjih letih ter potrjuje visoko raven slovenskega barmanstva in miksološkega ustvarjanja na svetovnem prizorišču.

Ob tej priložnosti se Anžetu iskreno zahvaljujemo za njegovo predanost, profesionalnost, vložen trud in vrhunsko predstavitev Slovenije ter Društva barmanov Slovenije na enem najprestižnejših svetovnih tekmovanj s področja miksologije.

Iskrene čestitke za izjemen dosežek in odličen rezultat!

Društvo barmanov Slovenije





Uvádí Libor Bouček

MATTONI GRAND DRINK 2026

- 9:30 1. Kvalifikační kolo
- 12:00 Houslistka Kasperlin
- 12:30 2. Kvalifikační kolo
- 15:00 Flair show Martina Vogeltanze
- 15:15 Houslistka Kasperlin
- 15:30 Sup...

13. ročník
mistrovství světa
v míchání nealko-
hoických nápojů